



横山さんと長男の請悟さん。請悟さんは中学生くらいから後継ぎを意識していたそう。現在従業員2名、パートさん4名を束ねているのも請悟さんだ。

農業

愛知県豊明市

6 次産業化
の達人

経験に裏付けされた

付加価値の高いトマト栽培と
経営スタイルを次世代に伝授

横山賢一（よこやまけんいち）さん

(株)横山農園 代表取締役社長

トマト栽培のプロ同士で
話ができるようになるまで20年

横山農園は、1999年に第29回日

本農業大賞(※1)と第39回農林水産大臣賞(※2)を受賞。その主たる受賞理由は経営状態の良好さだ。横山さんにその秘訣をうかがうと、「単価を落とさないこと」「販売量に応じた生産をすること」という2つの要因をいただいた。現在、横山農園のファーストトマトは2kgで1,470円。市場調査も行い、販売価格は作った人(自分たち)が納得できる価格に設定した。「高いと思う人もいるでしょうが、買うかどうか決めるのは消費者です」と横山さんは割り切る。

先代の露地農業から切り替え、施設トマト栽培を始めた横山さんだったがトマト栽培の知識はゼロ。県内の第一人者に教えを請いながら栽培を始めるが、失敗を繰り返し、先代からも叱咤された。そんな苦い経験を重

ね、横山さんは環境制御の大切さに気付き、水分コントロールを自由に行える隔離ベットや良質のバーク堆肥、小さな虫の侵入も許さない防虫ネットなどを導入する。

「病気の出ないような環境でトマトを作ること。質のいいトマトを作るには、環境制御はとても重要」と唱え、収穫された完熟ファーストトマトは、濃厚な味わいとなる。年々増え続ける顧客リストには、一人を越える名前が並んでいるそうだ。

トマトを主役にした
レストラン事業で

6次産業化

食べて美味しい完熟ファーストトマトをトマトジュースやジャム、ケチャップに。6次産業化について、トマト加工という点では、横山さんは平成2年からスタートさせていた。提携してくれる加工場をインターネットで調べ、農家が持ち込む

※1 日本農業大賞…平成11年度実施の第29回日本農業賞において明日の農業の担い手としての実績を評価され受賞

※2 農林水産大臣賞…第39回農林水産祭に参加の第29回日本農業賞での評価に対し受賞



2009年にリニューアルオープンした直売所。店内にはトマトや加工品が並ぶ。

少量のトマトでも引き受けてくれるところを見つけた。原料を持ち込むと、加工場の担当者から「こんないいトマトを使うのか！」と驚かれたそう。加工の実績はすでにあるが、今回、六次産業化法で認定された事業は、それとはまったく異なるレストラン事業だ。

レストラン事業を仕切るのは、横山さんではなく後継者となる横山さんの長男の請悟さんと、次男でイタリアで9年のキャリアを積んで帰国したシェフ・智之さんだ。料理の主役となるのは、もちろん横山農園のトマト。メニューのアイデアはシェフの頭の中にあるそうだが、智之さんと一緒に帰国した奥様は、パティシエで、夫婦そろってレストランの主力メンバーとなる。レストランの建設はこれからだが、「農家色を打ち



株式会社横山農園 横山賢一さんのプロフィール

- 1951年：豊明市に生まれる
- 1969年：安城農林高校卒業
- 1970年：アメリカで一年間農業研修を受ける
- 1970年：施設トマト栽培を始める
- 1989年：販売を市場出荷から直売に切り替える
- 1990年：トマトを加工したジュース、ジャム作りに着手
- 1996年：温室を新たに9棟増設
- 1998年：直売所オープン
- 1999年：第29回日本農業大賞、第39回農林水産大臣賞を受賞
- 2002年：直売所の顧客数が1万人を超える
- 2009年：直売所をリニューアルオープン
- 2012年：六次産業化法総合化事業計画の認定を受ける（レストラン事業）

株式会社横山農園

愛知県豊明市沓掛町山新田42-2
TEL:0562-92-5228 営業時間：9:00～18:00
シーズン中は無休。臨時休業もあり。
<http://www4.ocn.ne.jp/~yk-nouen/>

出し、来てもらったお客様に感動を与えられるようなレストランにしたいです」と長男の請悟さんは話す。客層は、直売所に来てくれている顧客を中心に幅広い年齢層をイメージ。レストランには、直売コーナーも設けられる予定だ。

新しい事業を始める時は、見通せているかが大事

六次産業化法の認定を受けた理由については、「正直、まわりから勧められたから。資金面等、受けてメリットがあるからね」と長男の請悟さん。続けて「メリットを活かせるか、制度を上手に利用できるかは本人次第じゃないでしょうか」と綴る。取材中も、一農家ではない事業者であることについて、経営者と生産者は両

立させなければならない、など真っ直ぐに議論する親子だが、横山さんの顔は終始にこやかだ。そんな横山さんに、これから六次産業化を目指す皆さんに向けてのアドバイスを求めた。

「六次産業化には、いろんな形態がありますよね。やろうと思ったらやってみたらいいと思いますが、やみくもにやっちゃいかんですね。これは、息子にも言っています。が、事業主であり、家族もいる立場ですから、ある程度の慎重さと自分なりの裏付けが必要。九分九厘大丈夫と自信が持っているか、見通せているかということとは、とても大事なことです」といった。直売所は奥様に、温室は長男の請悟さんに任せることが多い横山さんだが、農園を訪れる視察団の対応や各地での講演会など、現在も多忙な毎日を送っている。



食べて美味しいファーストトマトが加工された100%トマトジュース(1,000円/1.0L)。ネーミングはご先祖様の名前から。トマトケチャップ(735円/400g)とジャム(630円/200g)も主力商品。



完熟ファーストトマトは一年に5回収穫され11月上旬～翌年6月頃迄販売。トマトを選別しているのは横山さんの奥様。



的確な水分調整と養分調整が施される横山農園のこだわりの完熟ファーストトマト。付加価値をつけるため徹底した環境制御がなされている。